



**- Poitrine de cochon ibérique caramélisé au ketchup au cassis :**

*L'épicerie & Cie  
à Dijon (Côte d'Or)  
Alexandre Hulin*



(Pour 4 personnes)

Cuire la poitrine de cochon ibérique (800 g) dans un gros volume d'eau, avec 2 carottes, 2 oignons, 1 bouquet garni, 1 branche de céleri, poivre en grains, gros sel, 8 h à 80°. Après cuisson, couper un morceau de 200 g environ, le colorer délicatement dans une poêle avec du beurre. Dans un saladier mélangez 15 cl de jus de cuisson, 2 cuillères à soupe de miel, 2 cuillères à soupe de ketchup au cassis. Recouvrir cette préparation sur le morceau de cochon dans un petit plat et le mettre au four à 180° pendant environ 8 à 10 minutes. Le morceau doit caraméliser sans brûler. Vous pouvez l'accompagner d'une pomme de terre au four et de crème aux herbes fraîches, ou tout simplement de tomates rôties.

Bon appétit !

Découvrez la recette d'Alexandre Hulin  
Restaurant L'épicerie & Cie à Dijon dans le livre  
« Quand Bacchus invite Lucullus »



**Chez Fruirouge & Cie**

Notre épicerie fermière vous accueille du mardi au samedi au centre-ville de Nuits-Saint-Georges. Vous retrouverez tous nos bons produits fermiers de saison. Septembre, c'est leur meilleur mois :



Sans oublier : canard, poule, poulet, œufs, lapin, porc, épaves, miel, thym, romarin, verveine et toutes nos autres spécialités... de saison !

**Fruirouge & Cie, L'épicerie fermière**

40 Grande Rue

21700 NUITS-SAINT-GEORGES

Tél. : 03 80 27 31 59

Courrier électronique :

[epiceriefermiere@fruirougeetcompagnie.com](mailto:epiceriefermiere@fruirougeetcompagnie.com)

Site Internet :

[www.fruirougeetcompagnie.com](http://www.fruirougeetcompagnie.com)

Ouvert du mardi au samedi

de 9 h 30 à 12 h et de 14 h 30 à 19 h

de mars à décembre



Suivez l'actualité de la ferme Fruirouge et de Fruirouge & Cie, l'épicerie fermière sur leurs pages Facebook, consultez nos Sites Internet pour encore plus d'idées recettes...



**Recettes de chefs**

Avec les produits de



et



Au hameau de Concoeur et 40 Grande Rue  
21700 Nuits-Saint-Georges

Tél. : 03 80 62 36 25 et 03 80 27 31 59

Sites Internet :

[www.fruirouge.fr](http://www.fruirouge.fr) et

[www.fruirougeetcompagnie.com](http://www.fruirougeetcompagnie.com)

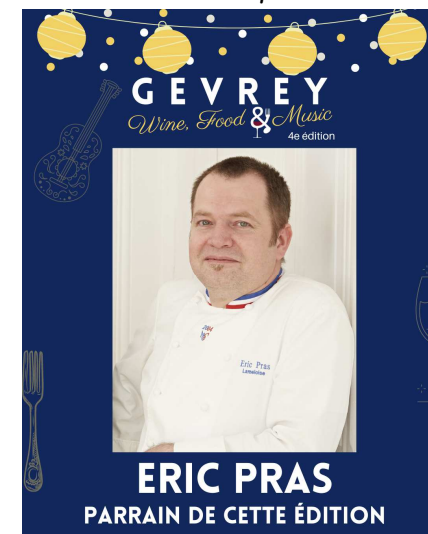
En septembre, en Bourgogne : Fantastic Picnic

L'Office de Tourisme

de Gevrey-Nuits-Saint-Georges

organise son GEVREY Wine, Food & Music,  
en toute sécurité passez de bonnes soirées :

les 9 et 10 septembre



**ERIC PRAS**  
PARRAIN DE CETTE ÉDITION

dédicacera son livre

La Transmission au cœur de ma cuisine  
comportant un chapitre avec la ferme Fruirouge®



### - Mignon de porc au ketchup au cassis :

*Hôtellerie de Levernois  
à Levernois/ Beaune (Côte d'Or)  
Philippe Augé*

(Pour 4 personnes)

Ketchup de cassis : 3 cuillères à soupe  
Oignons ciselés : 1 pièce  
Ail : 1 gousse  
Thym : 1 branche  
Vinaigre balsamique : 2 cuillères à soupe  
Jus de veau : 300 ml  
Huile d'arachide : 2 cuillères à soupe  
Beurre : 25 grammes  
Concentré de tomate : 1 cuillère à café

Vérifier que le mignon de porc soit bien paré.  
Marquer la viande assaisonnée dans une poêle bien chaude avec l'huile et 10 grammes de beurre, de l'ail et du thym.

Colorer comme il faut tous les cotés puis le mettre au four 4 minutes. Pendant ce temps confectionner la sauce.

Dégraissier la poêle, puis faire suer les oignons avec le concentré de tomate, et le ketchup de cassis; déglacer avec le vinaigre balsamique. Réduire à sec.

Ajouter le fond de veau puis laisser cuire pendant 10 à 15 minutes.

Ensuite il ne vous reste plus qu'à mettre du beurre pour lier la sauce et vérifier l'assaisonnement. Bon appétit !



*Ketchup au cassis*

- Disponible en pots de 45 g ou 350 g

### - Lapin à la moutarde au cassis:

*René Bianetti*

(Pour 6 personnes)

1 lapin de 1,5 à 2 Kg  
200 g de moutarde au cassis  
3 gousses d'ail  
3 échalotes  
huile d'olive  
thym, laurier, romarin  
Bourgogne Aligoté  
Sel et poivre

Badigeonner les morceaux de lapin de moutarde au cassis. Recouvrir d'Aligoté. Faire mariner 12 heures après avoir poivré légèrement. Egoutter la viande. Faire jaunir les morceaux dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Saler. Ajouter le jus de la marinade, l'ail, les échalotes et les herbes.

Laisser mijoter une heure.

Accompagner de carottes et de champignons.

Décorer avec une grappe de cassis.  
Bon appétit !



*Moutarde au Cassis*

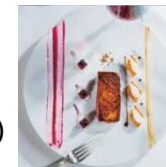
- Disponible en pots de 40 g ou 310 g



### - Dos de canette caramélisé aux baies de cassis et bonbons de potimarron au poivre de cassis :

*Stéphane Debord,*

(Pour 4 personnes)



4 filets de canette, 300 g de potimarron  
2 cuillères à café de baies de cassis  
4 feuilles Filo, 1 càc de sucre vergeoise  
3 cl de Crème de cassis  
20 g de beurre, 4cl d'huile  
Poivre de cassis, Vinaigre, Sel

Réaliser une purée de potimarron séché. Huiler les feuilles de Filo et disposer la purée de potimarron froide. Tailler en carrés et poêler à l'huile afin de colorer. Poêler avec un filet d'huile les dos de canette côté chair et terminer côté peau environ 4 minutes. Ajouter le sucre et caraméliser. Dégraissier et déglacer au vinaigre. Ajouter la crème de cassis et monter au beurre. Dresser sur une assiette plate, tailler le dos de canette, disposer les bonbons de potimarron et quelques grains de cassis. Servir la sauce à part. Agrémenter d'oignons légèrement poêlés au sucre ou de champignons sauvages et quelques pousses acidulées. Bon appétit !



*Vinaigre de Cassis*

- Disponible en bouteilles de 4, 20 et 50 cl

*Crème de Cassis 15 ou 18%*

- Disponible en bouteilles de 3, 35 et 70 cl

*Poivre de Cassis*

- Disponible en pots de 11 g

